



**PERLE**  
FRANCE

ROSE DE CHAVIN



**COULEUR :**

COULEUR ROSÉE PÂLE, MOUSSE FINE ET PERSISTANTE.

**CÉPAGES :**

ASSEMBLAGE DE CHARDONNAY ET PINOT NOIR.

**MILLÉSIME:**

MOUSSEUX NON MILLÉSIMÉ.

**ORIGINE :**

VIGNOBLE SITUÉ DANS LE LANGUEDOC SUR DES TERROIRS D'ALTITUDE.

**SOLS:**

SOLS ARGILO-CALCAIRES TRÈS FILTRANTS. CES TERROIRS CONFÈRENT AU VIN BEAUCOUP D'ÉLÉGANCE.

**CLIMAT :**

CLIMAT MÉDITERRANÉEN D'ALTITUDE (AMPLITUDE THERMIQUE ASSEZ IMPORTANTE ENTRE LE JOUR ET LA NUIT BÉNÉFIQUE POUR LES ARÔMES).

**VINIFICATION :**

RÉCOLTE DES RAISINS LA NUIT (ENTRE 2 HEURES ET 6 HEURES DU MATIN) AFIN DE PROFITER DES TEMPÉRATURES PLUS FRAÎCHES. PRESSURAGE EN DOUCEUR ET FERMENTATION EN CŪVE INOX À BASSE TEMPÉRATURE (ENTRE 15 ET 18°C). SECONDE FERMENTATION AVEC PRISE DE MOUSSE ET ÉLEVAGE SUR LIES FINES PENDANT 2 MOIS. DOSAGE AVEC DES EXTRAITS NATURELS DE ROSE QUI CONFÈRENT AU MOUSSEUX CETTE BELLE COULEUR ROSÉE.

**ALCOOL :**

11% VOL.

**SUCRE RÉSIDUEL / DOSAGE :**

18 G/L (EXTRA SEC).

**NOTES DE DÉGUSTATION :**

COULEUR ROSE PÂLE. BULLES FINES ET MOUSSE PERSISTANTE. DÉLICATE FINESSE AROMATIQUE AVEC DES NOTES EXOTIQUES DE LITCHI, DE PAMPLEMOUSSE ROSE ET DE BOUQUETS FLORAUX MARQUÉS DE PARFUMS DE PÉTALES DE ROSES FRAÎCHES.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**

8 À 10° C.

**CONSERVATION :**

2 ANS.

**TEMPÉRATURE DE STOCKAGE :**

CONSTANT, ENTRE 8 ET 12° C.



DOMAINES  
**PIERRE CHAVIN**  
CRÉATEUR DE VINS

2 BOULEVARD JEAN BOUIN  
34500 BÉZIERS, FRANCE  
TÉLÉPHONE : +33 4 67 90 12 60  
SALES@PIERRE-CHAVIN.COM  
WWW.DOMAINES-PIERRE-CHAVIN.FR  
[WWW.PERLE-CHAVIN.FR](http://WWW.PERLE-CHAVIN.FR)  
 [WWW.FACEBOOK.COM/BLEUDECHAVIN](http://WWW.FACEBOOK.COM/BLEUDECHAVIN)